Hühnersuppe mit Gemüsestreifen

60–75 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt das Suppenhuhn waschen und mit einem Stück Küchenrolle trocken tupfen. Dann den Zwiebel in grobe Stücke schneiden. Anschließend Karotten und Knollensellerie schälen. Den Lauch putzen und waschen. Jetzt die Karotten, den Sellerie und die Hälfte des Lauchs in walnussgroße Stücke schneiden. Alles gemeinsam in einen Topf geben und mit drei Liter Wasser auffüllen.
2. Jetzt das Lorbeerblatt, eine kräftige Prise Salz und die Pfefferkörner hinzufügen. Einmal aufkochen und ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen. Zwischenzeitlich immer wieder den sich bildenden Schaum abschöpfen, damit die Suppe klar bleibt. Währenddessen kann das restliche Gemüse in sehr feine Streifen geschnitten werden.
3. Nach dem Kochen das Huhn herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Das Fleisch von den Knochen lösen und in Stücke schneiden. Die Suppe durch ein Sieb gießen und in einem weiteren Topf auffangen. Das Gemüse und die Gewürze vom Kochen entfernen.
4. Im nächsten Schritt die Petersilie fein hacken. Die Hühnerbrühe nochmals zum Köcheln bringen und das fein geschnittene Gemüse darin für drei Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Fleisch hinzugeben und ebenfalls in der Suppe erwärmen.
5. Die Suppe in Schüsseln oder Suppentellern anrichten, mit Petersilie und Backerbsen garnieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Suppenhuhn
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Karotten
200 g	Knollensellerie
100 g	Lauch
1 Tasse	Frische Petersilie
1 Stk.	Lorbeerblätter ganz
5 Stk.	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Meersalz jodiert fein
	Backerbsen nach Belieben